

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan berjalannya waktu, industri-industri di Indonesia semakin menunjukkan ke arah yang positif. Hal ini ditunjukkan dengan banyak berkembangnya industri mulai dari industri skala kecil sampai dengan skala besar. Industri makanan dan minuman merupakan salah satu sektor industri andalan seiring dengan pertumbuhannya yang selalu berada di atas rata-rata pertumbuhan ekonomi nasional. Kementerian Perindustrian (Kemenperin) mencatat pada kuartal III 2018 industri makanan dan minuman tumbuh sekitar 10,7% melampaui pertumbuhan ekonomi di periode yang sama sebesar 5,17% (Kemenperin, 2018). BPS juga mencatat, industri pengolahan makanan merupakan sektor andalan dalam menyumbang nilai ekspor Indonesia. Pada tahun 2017, nilai ekspor industri pengolahan sebesar USD125 miliar. Angka tersebut memberikan kontribusi tertinggi hingga 76 persen, dari total nilai ekspor Indonesia yang mencapai USD168,73 miliar (BPS, 2017).

Subosukawonosraten atau yang dikenal dengan sebutan Solo Raya merupakan kesatuan wilayah dari Kota Surakarta, Kabupaten Boyolali, Kabupaten Sukoharjo, Kabupaten Wonogiri, Kabupaten Sragen, Kabupaten Karanganyar, dan Kabupaten Klaten. Kota Surakarta yang menjadi *primary city* dan wilayah lainnya yang menjadi wilayah produksi.

Seperti halnya Kabupaten Klaten yang juga memiliki potensi besar sebagai wilayah produksi, salah satunya sentra industri. Kelompok sentra industri di Kabupaten Klaten dibagi menjadi 2 bidang usaha, yaitu industri hasil pertanian dan kehutanan serta industri logam, mesin kimia dan aneka (ILMKA). Keberadaan sentra industri di Kabupaten Klaten ini dapat menjadi sektor yang berpotensi terhadap peningkatan perekonomian, karena mampu memberikan lapangan pekerjaan dan menambah pendapatan daerah tersebut.

Berdasarkan data Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UMKM Kabupaten Klaten industri hasil pertanian dan kehutanan terbagi atas berbagai macam sektor usaha, salah satunya adalah usaha keripik (gorengan non

kerupuk). Tercatat pada tahun 2017 pada sentra usaha keripik berjumlah 9 kelompok sentra dengan jumlah unit usaha sebanyak 95 unit dan 293 tenaga kerja (BPS, 2017).

Industri keripik adalah satu industri kuliner yang ada di Indonesia yang cukup diminati para pelaku usaha, karena memiliki cukup banyak konsumen. Keripik merupakan makanan ringan yang berupa irisan tipis yang populer di kalangan masyarakat karena sifatnya yang renyah, gurih, tidak terlalu mengenyangkan dan tersedia dalam berbagai rasa seperti asin, pedas, dan manis (Lintang, 2017).

Keripik juga memiliki berbagai macam jenis, ada yang berbahan dasar tumbuhan seperti keripik singkong, ubi, talas, bayam, dan lain-lain. Namun ada juga keripik yang berbahan dasar dari hewan, seperti keripik paru, kulit, usus, dan lain-lain. Untuk dapat bersaing, para pelaku usaha ini juga harus memberikan keunggulan-keunggulan produk agar dapat bertahan dan mengikuti arus perkembangan yang cukup pesat ini. Kehadiran keripik usus ayam dapat menjadi salah satu cara dalam pemanfaatan usus ayam, sehingga dapat meningkatkan nilai jual dari usus ayam dan diyakini dapat bersaing dengan produk olahan lainnya. Selain itu, usus ayam juga memiliki kandungan nutrisi yang cukup tinggi, namun tidak dikonsumsi secara berlebihan, karena mengandung kolesterol.

Industri rumah tangga “Hikmah” merupakan salah satu industri berskala rumahan yang bergerak di bidang industri pengolahan makanan di Klaten dengan produk yang dihasilkan berupa keripik usus ayam. Industri ini mampu memproduksi sebanyak 300 kg keripik usus ayam setiap harinya. Industri rumah tangga “Hikmah” ini memiliki 14 orang karyawan, diantaranya 3 orang yang bertugas mengolah usus ayam, 1 orang yang bertugas membersihkan usus ayam, dan 10 orang lainnya bertugas untuk mengemas keripik usus yang sudah jadi. Selain itu, usaha keripik usus ini telah memiliki izin usaha dengan P.IRT No 2033311010822.22.

Pengembangan produk keripik usus ayam dapat dilakukan dengan mencari tahu preferensi atau kesukaan konsumen terhadap produk keripik usus ayam. Preferensi konsumen penting dilakukan, karena dapat membantu pelaku usaha

dalam merancang strategi pemasaran yang tepat, guna memenangkan peta persaingan terhadap merek yang beredar di pasaran. Selain itu, preferensi konsumen dapat membantu pelaku usaha dalam menganalisis atribut yang ditawarkan pada produk apakah telah memenuhi keinginan dan harapan konsumen atau belum (Tasmaria, 2017).

Industri rumah tangga (IRT) “Hikmah” dapat menjadikan preferensi konsumen sebagai acuan dalam mengembangkan produk keripik usus, sehingga mampu menghasilkan produk yang sesuai dengan kebutuhan konsumen. Terlebih usaha ini selalu memperhatikan kualitas dan cita rasa yang dihasilkan, serta tidak menggunakan bahan pengawet dalam proses produksinya. Preferensi konsumen penting dilakukan dalam mengetahui kinerja atribut yang telah ditawarkan. Dalam hal ini, preferensi (pendapat) konsumen digunakan pada penelitian ini untuk mengetahui produk keripik usus seperti apa yang diinginkan konsumen.

Salah satu metode yang digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen berdasarkan atribut-atribut pada produk keripik usus adalah dengan menggunakan analisis konjoin. Analisis konjoin merupakan suatu metode yang digunakan untuk menganalisis preferensi konsumen mengenai suatu produk dan syarat-syarat sifat yang menyusun atribut produk tersebut. Sebagai salah satu teknik data multivariat, analisis konjoin sangat cocok untuk memahami respon konsumen dan membuat evaluasi terhadap kombinasi dari berbagai atribut produk, sehingga dapat ditentukan produk yang potensial untuk dikembangkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian diatas, maka didapatkan rumusan masalah yang digunakan dalam topik penelitian, yaitu apa saja atribut yang menjadi preferensi konsumen dalam pembelian produk Keripik Usus Industri Rumah Tangga “Hikmah”?

1.3 Batasan Masalah

Agar penulisan penelitian ini dapat mencapai sasaran yang diharapkan maka diperlukan batasan masalah yang akan dibahas, yaitu sebagai berikut:

1. Penelitian dilakukan pada usaha Keripik Usus Industri Rumah Tangga “Hikmah”.
2. Penelitian menggunakan observasi dan wawancara dari pemilik usaha Keripik Usus Industri Rumah Tangga “Hikmah” dan tiga usaha yang sama dengan triangulasi, serta pembagian kuisioner kepada masyarakat yang sudah pernah mengkonsumsi keripiki usus.
3. Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode analisis konjoin.
4. Penelitian ini tidak membahas desain kemasan secara keseluruhan.
5. Pengolahan data dalam penelitian ini menggunakan *SPSS* versi 20.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai penulis dalam penelitian ini antara lain:

1. Mengetahui nilai kegunaan dalam setiap taraf atau level atribut produk Keripik Usus.
2. Mengidentifikasi atribut-atribut yang menjadi preferensi konsumen terhadap pembelian produk Keripik Usus Industri Rumah Tangga “Hikmah” berdasarkan nilai kegunaan.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberi manfaat sebagai berikut:

1. Aspek Teoritis

Memberikan sumbangan penelitian dan memperluas wawasan bagi kajian keilmuan Teknik Industri sebagai penerapan dari teori-teori yang sudah didapatkan oleh peneliti selama perkuliahan. Hasilnya digunakan sebagai referensi dalam penelitian selanjutnya.

2. Aspek Praktis

Memberikan sumbangan pemikiran kepada pelaku bisnis mengenai pemahaman tentang preferensi konsumen dalam usaha keripik usus yang dapat memberikan dampak pada peningkatan usaha bisnis dan juga daya saing.

1.6 Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang latar belakang mengenai alasan dilakukannya penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisi tentang teori-teori yang digunakan sebagai dasar dalam penelitian, berfungsi sebagai penjelasan terkait dengan permasalahan yang ada, baik bersumber dari buku, jurnal, internet, maupun sumber penunjang lainnya yang terkait dengan penelitian. Teori yang mendukung adalah tentang pemasaran, perilaku konsumen, preferensi konsumen, dan metode analisis konjoin, serta teori pendukung lainnya.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi tentang obyek penelitian, langkah-langkah penelitian yang berupa diagram alir (*flowchart*), prosedur penelitian, interpretasi hasil, serta kesimpulan dan saran.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang hasil pengolahan data dari penelitian yang telah dilakukan dengan menggunakan metode analisis konjoin, dan dilakukan pembahasan terhadap hasil tersebut yaitu dengan menganalisisnya.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisi tentang kesimpulan dan saran, dimana kesimpulan menguraikan tentang hasil penelitian secara garis besar, dan saran yang diberikan bagi pihak-pihak yang berkepentingan dan bagi penelitian selanjutnya.